



Menu per ordine colazione¹: dalle 7:00 alle 10:00.

Per favore **comunicare l'ordine della colazione il giorno precedente al personale di ricevimento oppure inviare l'ordine via Whatsapp al numero 333 109 0000 specificando cognome e numero di camera.** Grazie.

Caffetteria: caffè espresso, caffè espresso doppio, caffè macchiato, caffè macchiato con latte di soia, latte macchiato, caffè d'orzo, caffè d'orzo con latte, caffè d'orzo con latte di soia, caffè decaffeinato, caffè macchiato decaffeinato, caffè macchiato decaffeinato con latte di soia, caffè americano black, caffè americano con latte, caffè americano con latte di soia, cappuccino, cappuccino decaffeinato, cappuccino di soia, caffè macchiato con soia, tea (naturale, limone o al latte), cioccolata calda, latte caldo, latte freddo.

Brioche: cornetto vuoto, cornetto crema, cornetto midi albicocca, cornetto midi cacao e nocciola, cornetto ai cereali.

Frutta: mela, banana, arancia e kiwi.

Prodotti colazione: Nutella, burro, marmellate, miele biologico, fette biscottate, yogurt bianco/frutta, uova sode.

Torte: crostata albicocca, crostata ciliegia, torta al limone, torta al cacao.

Cereali: corn flakes, muesli frutta e muesli al cioccolato.

Affettati: prosciutto cotto, salame toscano, pancetta e fontina.

Pane: baguette mignon, pane in cassetta e pane in cassetta ai cereali.

Bibite: succhi di arancia o ananas, acqua naturale o gassata.

Prodotti senza glutine: fette biscottate, plum cake, biscotti.

 Breakfast menu: from 7:00 to 10:00.

Please, **communicate your breakfast order the previous day to the reception staff or send the breakfast order via Whatsapp to (0039) 333 109 0000 specifying surname and room number.** Thank you.

Cafeteria: espresso coffee, double espresso coffee, macchiato coffee (espresso + milk), macchiato coffee with sia milk, latte macchiato (milk and espresso coffee), barley coffee, barley coffee with milk, barley coffee with soia milk, decaffeinated coffee, decaffeinated coffee with milk, decaffeinated coffee with milk, black american coffee, american coffee with milk, american coffee with soia milk, cappuccino, decaffeinated cappuccino, cappuccino with soia milk, espresso coffee with soia milk, tea (natural, lemon or milk), hot chocolate, hot milk, cold milk.

Brioche: empty croissant, cream croissant, apricot midi croissant, cocoa and hazelnut midi croissant, cereals croissant.

Fruits: apple, banana, orange, kiwi.

Breakfast products: Nutella, butter, organic jams and organic honey, wholemeal rusks, white / fruit yogurt, hard-boiled eggs.

Cakes: apricot tart, cherry tart, lemon cake, cocoa cake.

Cereals: corn flakes, fruit muesli and chocolate muesli.

Cold cuts: cooked ham, Tuscan salami, bacon, and fontina cheese.

Bread: baguette mignon, sandwich bread and cereal sandwich bread.

Beverages: Orange or pineapple juices, still / sparkling water.

Gluten free products: rusks, plum cakes, biscuits.

¹ Sappiamo che ci sono alberghi che allestiscono i buffet self service. Per contrastare la diffusione del Covid-19 informiamo che in tutta Italia la legge impone che il buffet sia consentito solo se a somministrarlo è il personale (con tutte le problematiche tecniche di copertura delle pietanze, di ampi spazi da avere, di servizio da parte del personale e di logico assembramento e/o difficile distanziamento impossibile da far rispettare) oppure in caso di self-service da parte degli Ospiti quanto esposto debba essere tutto confezionato e in monoporzioni. All'Hotel Antico Masetto abbiamo scelto di seguire la norma in vigore, ovvero di servire direttamente al tavolo quanto ordinato precedentemente la sera prima per un senso civico (seguire le norme indicate) e di tutela della salute di tutti (staff e Ospiti). La scelta di utilizzare un buffet con prodotti confezionati in monoporzioni non è uno standard qualitativo accettabile e per questo escluso. Certamente, da un punto di vista dell'organizzazione del lavoro sarebbe molto più semplice allestire un buffet self service come avveniva prima della pandemia e così speriamo di poter tornare a fare al più presto. Abbiamo scelto, dunque, di servire i nostri Ospiti direttamente al tavolo: si effettua l'ordine della colazione la sera precedente con la possibilità di ordinare tutto ciò che si desidera esattamente come se ci fosse il buffet (in sostanza cambiando gli addendi, il risultato non muta). Questa organizzazione ci permette di effettuare il servizio nel minor tempo possibile. Se dovessimo preparare tutto al momento, tale servizio non sarebbe fattibile per le lunghe attese che gli Ospiti dovrebbero sopportare, non essendoci, appunto, il buffet. Questa modalità di gestione del buffet è apprezzata dalla stragrande maggioranza dei nostri Ospiti perchè contenti e consapevoli della necessità di seguire le norme in sicurezza per la salute di tutti.